

MENU A 32.50€ SANS FROMAGE ET 37.50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Oeuf Mollet à la florentine, épinard, parmesan
Crème de celeri légèrement ailée, bulots, huile de safran
Muffin aux moules et chorizo, crème de crevettes et langoustines
Terrine Croix d'Or*

AU CHOIX :

*Papillote de filet de daurade citronnelle coco et haricot mungo
Dos de lieu jaune à la crème d'andouille, fondue de poireaux et duxelle de champignons
Joues de porc confîtes, assortiment de courges, sauce brune au cacao*

*Plateau de fromages
Dessert au choix*

MENU A 44.50€ SANS FROMAGE ET 49.50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Medaillons de lotte , melon rôti, vinaigrette épicée
St Jacques snackées, pan-cake, crémeux de panais à la vanille, condiment gremolatta et
chiantilly aux algues
Ris de veau poêlé, salade tiède de lentilles, crème moutarde au moult de vin*

AU CHOIX :

*Aiguillette de barbue, écrasée de pomme de terre et topinambour, espuma pop-corn
Filet de bar en croûte de sésame noir, risotto au riz noir, sauce sésame grillé
Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesquis, boulgour oriental, sauce miel et épices
½ Magret de canard, compotée de chou rouge et fruits rouges, fromage frais de brebis,
gastrique au Xeres*

*Plateau de fromages
Dessert au choix*

MENU A 65.50€ SANS FROMAGE ET 70.50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Carpaccio de rond de gîte, marinade instantanée, artichaut mariné, copeaux de parmesan
et glace artichaut
Queue de langoustine snackées, yaourt à la menthe et poivre de Madagascar, chutney mangue
et patate douce, huile de chanvre*

AU CHOIX :

*Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons, saveur de truffes
Noisettes d'agneau, jus d'agneau parfumé à la marjolaine, tatin navet et datte*

*Plateau de fromages
Dessert au choix*



COMMENCER:

<i>Queue de langoustine snackées, yaourt à la menthe et poivre de Madagascar, chutney mangue et patate douce, huile de chanvre.....</i>	<i>29.90€</i>
<i>Saint-Jacques snackées, pan-cake, crémeux de panais à la vanille, condiment gremolatta et chantilly aux algues.....</i>	<i>24.50€</i>
<i>Medaillons de lotte, melon rôti, vinaigrette épicée.....</i>	<i>24.80€</i>
<i>Crème de celeri légèrement ailée, bulots, huile de safran</i>	<i>16.90€</i>
<i>Muffin aux moules et chorizo, crème de crevettes et langoustines.....</i>	<i>18.90€</i>
<i>Ris de veau poêlé, salade tiède de lentilles, crème moutarde au moult de vin.....</i>	<i>30.20€</i>
<i>Carpaccio de rond de gîte, marinade instantanée, artichaut mariné, copeaux de parmesan et glace artichaut</i>	<i>31.90€</i>
<i>Oeuf Mollet à la florentine, épinard, parmesan.....</i>	<i>21.50€</i>

POUR SUIVRE :

<i>Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons, saveur de truffes..</i>	<i>37.10€</i>
<i>Papillote de filet de daurade citronnelle coco et haricot mungo</i>	<i>21.90€</i>
<i>Dos de lieu jaune à la crème d'andouille, fondue de poireaux et duxelle de champignons...</i>	<i>22.50€</i>
<i>Filet de bar en croûte de sésame noir, risotto au riz noir, sauce sésame grillé.....</i>	<i>27.50€</i>
<i>Aiguillette de barbu, écrasé de pomme de terre et topinambour, espuma pop-corn.....</i>	<i>27.90€</i>

<i>Noisettes d'agneau, jus d'agneau parfumé à la marjolaine, tatin navet et dattes.....</i>	<i>31.80€</i>
<i>Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesquis, boulgour oriental, sauce miel et épices.....</i>	<i>27.90€</i>
<i>½ Magret de canard, compotée de chou rouge et fruits rouges, fromage frais de brebis, gastrique au Xeres</i>	<i>27.90€</i>
<i>Joues de porc confites, assortiment de courges, sauce brune au cacao.....</i>	<i>21.90€</i>

<i>Plateau de fromages</i>	<i>9.80€</i>
----------------------------------	--------------

Notre carte de desserts vous sera présentée ultérieurement.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé dans notre restaurant.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



- *Poire au vin, ganachvanille, tuile de pain au
chocolat..... 9.40€*
- *Pavlova aux figues et raisin, crème de figue.....9.30€*
- *Tartelette caramel, noix de pécan et amande
et sa glace vanille.....9.40€*
- *Eclipse mousse chocolat au lait, mûre et son
biscuit chocolat..... 9.90€*
- *Entremets Bonneau : Biscuit au Kirsch, crème
Anglaise et meringue..... . 7.80€*
- *Praliné-Yuzu, chantilly praliné, croustillant pralin. 9.90€*
- *Dessert glacé amaretti et gel kalamansi9.00€*
- *Association compote de pomme, billes de pomme au
Cidre, Pommé, miel et sarrasin.....9.40€*

*Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Desserts faits maison sauf les glaces et les sorbets.
Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé dans notre
restaurant.*